



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

## **Białostocka sałatka ze świeżych grzybów III**

Ostatnia wersja ze znanych mi białostockich sałatek z grzybami.

### **Składniki:**

- kapelusz borowika, 40 dag
- sok z cytryny, 1 szt.
- olej, 4 łyżk.
- cebula, 2 szt.
- koniak , 25 g
- natka pietruszki, 1 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Oczyszczone borowiki pokrajać wzdłuż, przepłukać w lekko zakwaszonej wodzie, osuszyć ściereczką i smażyć na rozgrzanym oleju około 8 min. Osobno lekko poddusić posiekaną cebulę. Wymieszać składniki, dodać sok z cytryny, sól, pieprz i jeszcze chwilę przesmażyć. Następnie dodać koniak i pietruszkę, odstawić w chłodne miejsce, najlepiej na około 3 godziny.

